

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA
COMISIÓN DE ABASTOS

REGLAMENTO
PARA LA VENTA, EN TIENDAS,
DE PESCADO FRESCO Y MARISCOS

Aprobado por la Excm. Comisión Municipal
Permanente en sesión de 30 de julio de 1929

BARCELONA
1929

L. Llenli

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA
COMISIÓN DE ABASTOS

REGLAMENTO
PARA LA VENTA, EN TIENDAS,
DE PESCADO FRESCO Y MARISCOS

Aprobado por la Excm. Comisión Municipal
Permanente en sesión de 30 de julio de 1929



BARCELONA

1929

Excmo. Sr. :

La reglamentación para el establecimiento de tiendas de pescado fresco es, indudablemente, función municipal que no se había cumplido nunca.

El que subscribe, percatado de esa obligación, no la había abordado hasta ahora, porque, en su deseo de confeccionar todos los Reglamentos de Abastos, entendió que debía dar prioridad a este trabajo, porque los que regían eran antiquísimos y arcaicos y debían modificarse fundamentalmente para adaptarlos a las necesidades actuales.

Además, una Ordenanza para el régimen de venta de pescado fresco en tiendas, en Barcelona, que tiene concentrado y atendido ese servicio en los Mercados, no constituía una exigencia ni siquiera una necesidad inmediata, porque hasta hace algunos meses era cosa rara encontrar en esta ciudad quien intentase abrir un establecimiento de esta clase, y hubiera resultado una reglamentación nominal o platónica.

Pero durante el año actual han sido muchos los que, clandestinamente, han establecido tiendas de pescado fresco, ejerciendo esta industria sin autorización oficial.

Ante la extensión que iba dándose a esta industria, que legalmente no puede prohibirse, la Delegación de Abastos creyó llegado el momento de acometer la obra

de su reglamentación, y, a tal efecto, designó una Ponencia de la Comisión de Abastos, compuesta por los ilustres señores don Angel Mur y don Agustín Maríné, para que estudiase detenidamente, y teniendo en cuenta todos los antecedentes que existen en las dependencias municipales del ramo, un proyecto de Ordenanza que ratificase la soberanía que la legislación concede al Ayuntamiento para otorgar esta clase de autorizaciones y dictase normas respecto a las condiciones y garantías más fundamentales que debían reunir los nuevos establecimientos.

Con el mayor detenimiento, pulcritud y acierto, llevaron a cabo la labor indicada dichos señores, y después de examinada por la Comisión de Abastos en pleno, se remitió una copia del indicado trabajo a la Excm. Comisión Provincial de Abastos y al señor Director de los Servicios Sanitarios.

Una y otro hicieron acertadísimas indicaciones, que, por estimarlas convenientes, han sido glosadas en el proyecto que será elevado a la sanción de V. E.

En éste se da satisfacción a los que legítimamente deseen ejercer la industria de pescado en tiendas, y se ratifica la voluntad o deseo del Ayuntamiento de seguir prestando el apoyo que merecen los concesionarios de los Mercados que se dedican a la venta de dicho artículo, porque de tiempo inmemorial aquéllos cuidaron única y exclusivamente, con todos los riesgos mercantiles, de satisfacer las necesidades del consumo en este orden del abastecimiento público, y como dice muy bien la Junta Provincial de Abastos en el oficio que ha remitido, «dentro de los Centros de Abastos, los puestos de pescado son como el imán que atrae a los compradores ; que el admitirse la venta de pescado cerca de ellos, daría lugar a que se fueran despoblando ; que la vigilancia e inspección, así en materia de Sanidad como administrativa municipal, es en los Mer-

cados más fácil, más eficaz y menos costosa; y que esto conviene al erario municipal y simultáneamente atiende a las justas demandas de los vendedores de Mercados, etc.».

Por todo lo expuesto, el que suscribe tiene el honor de someter a la sanción de la Excma. Comisión Municipal Permanente la siguiente Proposición:

1.º Que se declare urgente.

2.º Que, de conformidad con las indicaciones hechas por la Excma. Junta Provincial de Abastos y la Dirección de Servicios Sanitarios, que han sido incorporadas al trabajo efectuado por la Ponencia municipal de la Comisión de Abastos, se apruebe el *Proyecto de Reglamento para la venta, en tiendas, de pescado fresco y mariscos* que se acompaña, para su implantación inmediata.

3.º Que se publique en la *Gaceta Municipal*, y, aprovechando la composición, se haga un tiraje de quinientos ejemplares de dicha reglamentación.

4.º Que se someta en su día ésta, a la sanción del Pleno consistorial.

Casas Consistoriales, 30 de julio de 1929. — ENRIQUE BARRIE Y ZAFRA.

Sesión de 30 de julio de 1929. — Aprobado. — P. A. de la C. M. P. — *El Secretario*, C. PLANAS.

Barcelona, 31 de julio de 1929. — Cúmplase. — *El Alcalde accidental*, J. PONSÁ.

REGLAMENTO PARA LA VENTA, EN TIENDAS, DE PESCADO FRESCO Y MARISCOS

Venta ambulante

Art. 1.º Queda terminantemente prohibida la venta ambulante de pescado fresco y mariscos en todo el término municipal de Barcelona.

Tiendas

Sólo será permitida su venta al detall en tiendas autorizadas a este fin, y en ellas no podrá venderse ningún otro artículo.

Zonas prohibidas

Art. 2.º A) No podrá establecerse tienda destinada a la venta de pescado fresco y mariscos a menor distancia de 400 metros entre ellas, ni a menor de 700, de los Mercados.

B) Asimismo se mantienen en todo vigor las zonas acordadas por el Ayuntamiento, y que, al detalle, se fijan en el apéndice.

Vigilancia

Art. 3.º De la vigilancia administrativa cuidará el Director que tenga a su cargo el Mercado más cercano

al lugar en donde esté emplazada la tienda de que se trata, y de la inspección sanitaria el Veterinario del distrito correspondiente, quienes vendrán obligados a denunciar las infracciones que se cometan para la corrección que proceda.

Locales de venta

Art. 4.º Los locales destinados a la venta de pescado fresco y mariscos, además de adaptarse al Reglamento de Sanidad Municipal, serán espaciosos y deberán estar situados en calles anchas o plazas, teniendo la tienda una capacidad mínima de 40 metros cúbicos, sin comunicación directa con dormitorios y cocina, y con luz natural y ventilación directa o artificial, intensa. El suelo deberá ser asfaltado, con suficiente declive para hacer una esmerada limpieza y desinfección diaria; las paredes, impermeables, con un friso de 2 metros de altura de azulejos blancos, y el resto, estucado; el techo, estucado o esmaltado; instalación de agua abundante; vertederos provistos de válvulas o sifón, mesa de mármol o de cristal, inclinada hacia adelante, montada al aire sobre pies del mismo metal o de hierro, debidamente pintados, quedando la parte inferior completamente despojada para su más completa limpieza; y el techo, como las paredes, completamente liso, y las aristas o vértices, romos.

Conservación. Neveras.

Art. 5.º Para la conservación del pescado fresco y mariscos que lo requieran deberán tener nevera, no siendo permitida la existencia de depósitos para guardarlo y conservarlo fuera de la tienda. Las neveras tendrán el único fin de conservar pescado, quedando terminantemente prohibido utilizarlas para cualquier

otro artículo, aunque no contengan pescado. Funcionarán a cero grados, para cuya comprobación tendrán en su interior un termómetro de mínima en buen funcionamiento.

Estarán precisamente emplazadas en la tienda.

Compra. Conservación. Venta.

Art. 6.º El pescado fresco que se expenda deberá ser adquirido, *cada día*, únicamente en el Mercado Central de Pescado o en la playa.

El pescado expuesto para la venta estará bien extendido sobre cuévanos o encima del mármol. No podrá lavarse ni rociarse con ningún líquido durante esta permanencia, ni sacarse de la vista del público, del cuévano o de la mesa, para sumergirlo en ningún recipiente con o sin líquido, exponiéndolo nuevamente a la venta.

El pescado fresco sólo podrá estar en la mesa, cuévano de venta o en la nevera, la cual no podrá contener más que hielo puro y pescado comestible, estando constantemente limpia de residuos.

No se consentirá la mezcla de pescado de distintas procedencias, y cuando en algún caso se coloquen en proximidad, deberán separarse por porciones, y en cada una de ellas se pondrá un cartelito o banderita con la leyenda o inscripción que los distinga ; a saber : «Playa», «Costa», «Norte», «Altura», o las demás clasificaciones que existan.

Precios. Sobrante de venta.

Art. 7.º Queda prohibido alterar el precio del pescado expuesto a la venta, debiendo seguir el establecido al principio de la misma. Sólo en sentido favorable al público se permitirá variar el precio inicial.

El vendedor deberá conservar en su poder el albarán justificativo de compra, en el que se consignará el nombre del comprador, clase de artículo, precio, cantidad y fecha. En el dorso del albarán del día anotará el vendedor las cantidades y clases de pescados sobrantes de la venta, guardándolas en la nevera para el día siguiente, cantidades y clases que no podrán exceder del 10 por 100 del total comprado. Si excediera, deberá entregarlas gratuitamente a la Casa de Beneficencia que se le señalará antes de las nueve de la noche del mismo día. Esta anotación en el albarán se hará precisamente después de cerrada la tienda al público. El Inspector sanitario podrá entrar en cualquier momento, lo mismo de día que de noche, a ejercer sus funciones.

El máximo del beneficio industrial a obtener en la compraventa es el siguiente :

Cuando el precio de coste de los 10 kilos sea de :

	<u>Beneficio</u> Ptas. Kilo
100 ptas. en adelante	1'10
91 ptas. a 99	1
81 ptas. a 90	0'90
71 ptas. a 80	0'85
61 ptas. a 70	0'80
51 ptas. a 60	0'75
41 ptas. a 50	0'70
31 ptas. a 40	0'65
26 ptas. a 30	0'60
20 ptas. a 25	0'55
5 ptas. a 19	0'50

Es obligatorio tener expuesto al público, en el sitio más visible, una tablilla detallando las clases de pescado que tengan para la venta y su precio.

Nuevas tiendas. Permisos.

Art. 8.º En lo sucesivo no podrá abrirse ninguna tienda destinada a la venta de pescado fresco sin que su dueño se provea del permiso del Ayuntamiento, de quien deberán precisamente solicitarlo todos los que deseen ejercer este comercio, sometién dose a los trámites que por aquél se establezcan.

Dicho permiso no se concederá si la tienda no reúne las condiciones fijadas en el presente Reglamento.

Tiendas existentes

Art. 9.º Las tiendas existentes en la actualidad que se ajusten a lo preceptuado en el art. 2.º (zonas prohibidas), deberán también proveerse del permiso que se cita anteriormente, y únicamente se les concederá si, además, reúnen las condiciones prevenidas en este Reglamento y en el de Sanidad Municipal. Las que no reúnan todos estos requisitos, serán cerradas.

Tramitación del permiso

Art. 10. El permiso de referencia en los artículos anteriores será expedido por la Alcaldía, a propuesta del Teniente de Alcalde Delegado de Abastos, previo informe del Director de los Servicios Sanitarios y la presentación del alta de la contribución industrial.

Llevarán, además, el retrato del interesado, y, por lo tanto, será intransferible así a otra persona como para otro lugar o tienda, sin autorización del Ayuntamiento, y se consignará en él todas aquellas circunstancias que convengan conocer, como Mercados a cuya demarcación corresponde, calle y número, etc., etc.

Responsabilidad

Art. 11. El interesado, al recibir el permiso del Ayuntamiento, se obliga a ejercer su profesión en su establecimiento, si bien podrá tener a sueldo los dependientes o auxiliares que le convengan, pero haciéndose responsable de sus actos y de las sanciones en que incurran.

Infracciones

Art. 12. Toda infracción de lo prevenido en este Reglamento será corregida como previene el vigente Estatuto municipal o la legislación de Abastos, según proceda, sin perjuicio de exigir también las responsabilidades de otro orden en que se hubiera incurrido.

Mesas-depósito para pescado vivo Muestras en la vía pública

Art. 13. Los industriales podrán tener en sus tiendas, para la exposición y venta del pescado fresco vivo o del marisco, una mesa que, precisamente, estará construída con el frente de cristal transparente en la parte anterior, y la cubierta superior será de tela metálica fina, como puerta, cuyo modelo y materiales de construcción se señalará por la Sección facultativa. Estas mesas-depósito contendrán hielo, agua marina o agua dulce corriente, renovable diariamente, según corresponda a la clase de pescado o marisco a que estén destinadas.

Estas aguas o hielo serán analizadas por el Laboratorio Municipal, con la frecuencia que las circunstancias exijan.

Serán obligatorias estas mesas-depósitos únicamente.

te para la exhibición de muestras en la vía pública, instalándose dentro de los treinta días de la publicación de este Reglamento. Las muestras de pescado fresco y mariscos que no reúnan esta condición, serán decomisadas.

Inspecciones

Art. 14. Todos los mariscos, especialmente los mejillones y las ostras, para poder ser autorizada su venta deben ir acompañadas de un certificado de la Autoridad sanitaria del punto de origen para cada expedición. El Veterinario inspector escogerá las muestras que considere necesarias, y para comprobar su buen estado las remitirá al Laboratorio Municipal para su análisis, autorizando después la venta. Los que no estén en buenas condiciones, deben decomisarse.

Transporte

Art. 15. El transporte del pescado fresco y del marisco se hará precisamente en vehículos (camionetas, carros o carritos) dedicados única y exclusivamente a este objeto, que deberán ser cubiertos y tapados todos los lados con alambrada, con una sola puerta en la parte posterior, no pudiendo contener más que el pescado fresco o mariscos, separados en distintos estantes o cuévanos.

Estos vehículos deberán lavarse o desinfectarse diariamente, según ordene el Inspector veterinario, y tenerse siempre en buen estado de presentación y conservación.

Deberán llevar una inscripción en los lados y en la parte posterior, que diga «Pescado fresco-Mariscos», en letras muy visibles; y el número que, después de inspeccionados por el Veterinario, dará la Delegación

de Abastos al propietario del vehículo ; además de los requisitos legales a que estén sujetos para ejercer su industria de transportes.

El transporte individual en cuévanos u otros enseres queda limitado, su tránsito, a las calles que se fijarán oportunamente para cada Mercado.

Disposiciones transitorias

Plazo para legalizar las tiendas existentes

Art. 16. Se concede un plazo de tres meses, a contar desde la publicación de este Reglamento, para que las tiendas en donde se vende actualmente pescado fresco y mariscos que no radiquen en las zonas prohibidas se ajusten a lo prevenido y puedan proveerse del permiso de que tratan los arts. 9.º y siguientes. Los que no ejerciten este derecho, transcurrido el plazo, se entenderá que renuncian a él, y deberán cesar en su comercio, sin derecho a reclamación alguna.

Transferencias de tiendas

Art. 17. No se concederá derecho a obtener el permiso citado a quien adquiera, por compra o traspaso, arriendo o subarriendo, tienda o local donde se expendan pescado fresco y mariscos, dentro del plazo señalado en el artículo anterior.

Art. 18. Quedan derogadas todas las disposiciones acordadas anteriormente por el Ayuntamiento que se opongan a los preceptos de este Reglamento.

Barcelona, 30 de julio de 1929. — *El Teniente de Alcalde Delegado de Abastos*, ENRIQUE BARRIE Y ZAFRA.

Sesión de 30 de julio de 1929. — Aprobado. — P. A. de la C. M. P. — *El Secretario*, C. PLANAS.

APÉNDICE

Zona primera

Desde el mar, por la calle de Cerdeña, Avenida de Icaria, calles de Sicilia y Jordá, Avenida de Nuestra Señora de Montserrat, hasta la Plaza de Lesseps, sigue por la Avenida de la República Argentina, por el Paseo Inglés, hasta la montaña.

Desde la montaña de Pedralbes, por la Avenida de Pedralbes, siguiendo por el Paseo particular de Güell y la carretera de Sarriá, calles de Gelabert del Coscoll, Morales y Córcega, hasta la Riera de Magoria, y subiendo por ésta, hasta las calles de Saleta, Vallespir, Evaristo Arnús, Galileo y Travesera, al campo.

Desde la montaña de Montjuich, por las calles de Conde del Asalto y Marqués del Duero, al mar.

Zona segunda

Desde el mar, por las calles de Dos de Mayo, Vilanova, Padilla, Córcega, Fresser y Triunfo, Paseo de Maragall, camino de San Acisclo, carretera Real, carretera de Horta, torrente de Tisó, hasta la montaña.

Desde el mar, por las calles de Provensals, Ali-Bey, Bach de Roda y Aragón, hasta el campo.

Zona tercera

Desde el Paseo de la Fuente de Fargas, por las calles de Pedrell y Mozart, riera de Horta, Rambla de Quin-

tana, carretera de Horta, carretera de Cornellá a Fogás de Tordera, carretera de Conca de Tremp, camino de Horta al Carmelo, calles de Torelló, Pedrell, Conca de Tremp y Santa Otilia al Coll y Fuente de la Mulasa, hasta el Paseo de la Fuente de Fargas.